
Korbale

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1505 razy.

Ostrugać korbale i pokrajać w dużą kostkę, lub też wykrawać okrągłą łyżeczką kulki, sparzyć zwyczajnym wrzącym octem i przykryć na 4 godziny, następnie, wybrać łyżką durszlakową i osuszyć w serwecie. Na 80 deka korbale bierze się 60 deka cukru, zalewa 2 kieliszkami wina lub wody i zagotowuje na syrop. Następnie wrzucić korbale i gotować, dopóki nie będzie przezroczysty; potem wyjąć go na salaterkę, a jak przestygnie, włożyć w słoje, przesypując cienko krajany migdałami, skórkami cytrynowymi, drobno łupanym cynamonem i kilku goździkami. Syrop gotować, dopóki dostatecznie nie zgęstnieje. Jeżeli nie jest dość kwaskowaty, to można go zacisnąć cytryną.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"